

SUQUET

la francesa del carmen

MEDIODÍA (Fin de semana)

APERITIVO

Patatas **bravas** con all i oli de Avellanas.

ENTRANTES

Ensalada de **tomate valenciano** con burrata, pesto y polvo de aceitunas.

Ensaladilla del suquet.

Sepionet encebollado con mahonesa de hierbas.

Saquitos crujientes de **butifarra**.

Clochinas al vapor infusionadas en cítricos.

Brioche de **carrillada** glaseada con cebolla encurtida y mahonesa de chipotle.

Croquetas de **Blanc i negre**.

SEGUNDOS

Chuletas de cordero a la brasa infusionadas con ajo y romero con patata risolada.

Lubina a la plancha sobre crema de hinojo y mahonesa de ponzu.

Secreto marinado a la brasa con salsa de pimiento y patata risolada.

Arroz de **cigalas** a la llama con calamar patagónico con emulsión de pera.

Arroz del **senyoret** (en paella, meloso o fideuá).

Arroz de **pato**, setas y alcachofas (en paella, meloso o fideuá).

Paella **Valenciana** (reserva previa).

Paella de **verduras**.

Arroz en paella de **calamar** en su tinta con ajos tiernos y ajoaceite de mery.

Arroz de **Secreto ibérico** con habitas, espárragos y emulsión de ajo negro (en paella o fideuá).

Arroz de **bogavante** (en paella o meloso). *Supl. 10€/persona.*

1ª bebida

Refresco, caña de cerveza, copa de vino de la casa o agua.

Postre o café

24,90€

El PVP incluye el IVA. Todos los platos expuestos varían según disponibilidad del local. Un tipo de arroz por mesa. Disponemos de tabla de alérgenos (preguntar al personal). El local se reserva el derecho de anular parcial, o totalmente este menú, en cualquier momento y por cualquier motivo.